



LOS 50 VERBOS CULINARIOS MÁS UTILIZADOS EN INGLÉS

APRENDE 10 VERBOS CADA DÍA DURANTE 1 SEMANA

MONDAY

- **To add:** agregar
- **To bake:** hornear
- **To beat:** batir
- **To blend:** mezclar
- **To boil:** hervir
- **To bone:** deshuesar
- **To break:** romper
- **To broil:** asar a la parrilla
- **To chill:** refrigerar
- **To chop:** picar / Trocear

TUESDAY

- **To coat:** rebozar
- **To cook:** cocinar
- **To cover:** cubrir
- **To curdle:** cuajar
- **To decorate:** decorar
- **To defrost:** descongelar
- **To dilute:** diluir
- **To dissolve:** disolver
- **To empty:** vaciar
- **To fill:** llenar

WEDNESDAY

- **To fry:** freír
- **To glaze:** glasear
- **To grate:** rallar
- **To grease:** engrasar
- **To grill:** asar a la parrilla
- **To grind:** moler
- **To halve:** partir en dos
- **To heat:** calentar
- **To knead:** amasar
- **To liquidize:** licuar

THURSDAY

- **To melt:** derretir
- **To mince:** picar carne
- **To mix:** mezclar
- **To peel:** pelar
- **To pour:** verter
- **To rinse:** enjuagar
- **To roast:** asar
- **To roll out:** extender
- **To sharpen:** afilar
- **To sieve:** tamizar

FRIDAY

- **To spill:** derramar
- **To steam:** cocinar al vapor
- **To stew:** guisar
- **To stir:** freír
- **To stir-fry:** rehogar
- **To strain:** colar
- **To stuff:** rellenar
- **To thicken:** espesar
- **To trim:** recortar
- **To whisk:** batir

www.idiomasic.com

